



津山市手づくり加工研究会

(農産物簡易加工施設内：柗保)

市内で生産される農産物の加工技術の研究とその普及を目的に昭和58年2月に発足した有志団体。「あんぽ柿」や「津山しょうがドレッシング」など、地元だけでなく全国で愛される商品づくりを目指している。会員数10人。



▲西条柿の皮むき作業の様子



▲地元農産物にこだわって作った商品

※加工品の購入方法や研究会への入会など、詳しくはお問い合わせください
岡津山市手づくり加工研究会（溝口さん） ☎26-1550



活動内容は？

地元の農産物のおいしさをたくさんの人に広めたいと思い、会員同士でアイデアを出し合って、試行錯誤しながら商品づくりに励んでいます。地元の高校生と連携して開発した津山しょうがドレッシングや、良質の黒大豆をじっくり煮込んだ煮豆など、これまで30種類以上の加工品の研究や開発に取り組んできました。

開発で一番苦労したことは？

桃太郎という糖度が高い品種のトマトを使った「完熟トマトケチャップ」を作った時、どのようにすれば津山産トマトのおいしさや甘みを伝えることができるのか、とても悩みました。発案から販売まで、2年もの歳月が掛かりました。

わたしたちの商品は、新鮮でおいしい津山産の農産物を使用することにこだわっています。また、保存料や添加物を極力使わないため、何度も試作を重ねて商品を開発しています。商品が完成したときや、購入した人から「おいしかった！」などの声が届いたとき、苦労して作った甲斐があったという達成感とうれしさが込み上げてきますね。

津山の皆さんへメッセージを

この活動を長年続けることができたのは、会員同士が何でも相談でき、いろいろなアイデアを出し合える雰囲気があったからだと思います。これからも会員同士が協力し、懐かしい味や故郷の味を大切にして、津山に数多くあるおいしい農産物をたくさんの人に知ってもらえるよう頑張ります。皆さん、ぜひ一度食べてみてください。また、市外の人への贈答品などにもご利用ください。



今年10月、アルネ・津山に人材大学校「まちなかカレッジ」がオープンしました。社会人の学びの場として、重要な施設になることと思います。今年3月に同館内に新設された「親子ひろばわくわく」に子どもと一緒によく行くわたしは、アルネ・津山がますます多くの人で賑わうことをうれしく思います。(W)

台風21号の風の影響で家の塀が傾き、倉庫の扉が壊れました。自然災害はいつ起きるか分からないというのは、まさにこのことだと思いました。10月末に台風が来るなんて…。これも地球温暖化の影響かもしれません。12月は地球温暖化防止月間です。身近なところからできることをやってみようと思います。(雨)

11月20日から津山加茂郷フルマラソン全国大会の参加者の募集が始まっています。わたしは、約20年前に2回出場し、何とか完走することができました。今だったら完走は無理かも…。ミニマラソン(4.2195km)にペアの部(小学生と18歳以上の人)があるので、調整が付けば、ぜひ出場したいです。(雪)

編集・発行
津山市総合企画部物産広報室(市役所3階)
〒708-8501 岡山県津山市北520番地

☎0868-32-2029
☎0868-32-2152
✉kouhou@city.tsuyama.lg.jp

広報津山は、環境保護のため再生紙と植物性インキを使用しています。読み終えた後、リサイクル(資源)にご協力ください

☆広報津山はホームページで閲覧できます
<https://www.city.tsuyama.lg.jp/>



☆津山市のフェイスブックはこちら
<https://www.facebook.com/city.tsuyama.kouhou>

